



Weihnachtsbuffet 2025

Am 25. und 26. Dezember 2025

von 11.30 Uhr bis 14:00 Uhr

Wir begrüßen Sie mit einem weihnachtlichen

Aperitif (mit und ohne Alkohol)

Vorspeisen

Fischspezialitäten mit Lachs Bellevue^{D,G,C}, gebratenen Riesengarnelen^{B,20,G}, Dorade^{Aa,D,G} und Loup de Mer^{Aa,G,D} mit Honig-Dillsenfsauce^{G,J} und Meerrettichsahne^G

*Zweierlei Melone mit Parmaschinken und verschiedenen Wurstspezialitäten
Vitello Tonnato^{C,G,D}*

Antipasti gefüllt mit Frischkäse^G, Antipasti vegan Tomate- Mozzarella^G mit Basilikumpesto^G

*Rote Bete mit Ziegenkäse^G, Feldsalat^J
Birne-Selleriesalat^{G,C,I} mit Apfel, Walnüssen^{Hc} und Scheiben von geräucherter Gänsebrust
Verschiedene angemachte Salate*

Suppe

Maronencremesuppe^{Aa,G,20,I,F} mit Orangenfilets

Warm

Knusprig gebratene Gänsekeule auf Beifußsauce^{Aa,G,I,20}, Apfelsrotkohl^{20,G} und kleinen Kartoffelklößen^{Aa,G,C}

*Gebratenes Lachsfilet^{Aa,g,20} auf Safran-Senfsauce^{Aa,G,I,D,20}, buntem Wintergemüse^G und Rosmarinkartoffeln
Vegane Spinat- Ravioli^{Aa,F} mit Tomatensugo^{I,20}, Oliven, Paprika und Babyblattspinat*



Dessert

Warmer Bratapfel^{Ha,G,20} mit Vanillesauce^{G,C}

Mousse au Chocolat^{G,C,20} mit Cassissauce

Exotische Obstplatte mit verschiedenen Eissorten^{G,C,Hb}

*Mascarponecreme^G mit Spekulatiusstreusel^{Aa,C,G,Ha}
und Salted Caramel^G*

Etagère mit Mini – Choux, Macarons und Éclairs^{Aa,C,G,Hg,Hb,20}

Französische Käseauswahl^G mit Feigensenf

Hausgebackenes Brot^{Aa,Ab,Hc,G} mit gesalzener Butter^G

Preis pro Person 59,50€

Kinder von 6-14 Jahren 25,00€

Kinder unter 6 Jahren essen kostenfrei

Reservierungen unter:

Tel: (0511) 168-48888,

E-Mail: Gartensaal@Hannover-Stadt.de

www.gartensaal-hannover.de



Der Gartensaal

